

石窯パン工房 POUSSE

おいしいパンを作りたくて「小麦」を臼で挽いて粉にし、
「天然酵母」を育て、「卵」は平飼いの元気なもので、
「レーズン」や「くるみ」はオーガニックなモノを使いました。
そして、一番大事にしている事は、手を使って作る事。
パンの生地の状態を知るには、目と鼻と、もう一つ手が大事なんです。
大量生産は出来ませんが、手から作るパンには何かが伝わっている。
プースのパンはそういうパンです。
一本の木が長い年月をかけて育つように…
パンがゆっくり熟成するように…
皆様と少しずつ、味のあるパン屋になっていきたいと思っております。



The heart saw it is the handmade pan which it had.
プースのパンは本当に心のこもった手作りパンです。

Prejudice

プースのパン

School

パン教室

Shopping

ショッピング

BLOG

ブログ

➡ 新着情報 NEW TOPICS

1

201

201

2011 7

2009.11.16

11

“ ”

2009.7.7



444-0205
50-2
0564-59-4551



POUSSE 携帯サイト
Mobile site

